

Utopía: comer sin ruido

original



Restaurante Palacio de los Golfines. :: jorge rey

Ruido, ruido, tanto ruido... No es Sabina. Es un restaurante. Uno cualquiera de Extremadura. Entrás y no hay nadie. Todo es silencio. Pero allí está el camarero. Solícito, eficiente, siempre dispuesto a satisfacer al cliente. ¿Cómo, que va a comer usted en silencio?, de eso nada. Enseguida le enciendo la tele, voceo la comanda a

la cocina, abro la puerta del bar para que llegue con nitidez el estruendo de la cafetera... ¡Pero si yo no quiero que ponga la tele, si estoy solo! Es lo mismo, es la costumbre, no es bueno que el hombre extremeño coma en silencio. Ruido, ruido, tanto ruido...

¿El hombre extremeño? Qué demonios. ¡El hombre europeo y el hombre africano! No sé cómo se come en Asia, Oceanía ni América porque nunca he comido en esos continentes, pero desterremos ese lugar común de que solo los extremeños, que es lo que nos toca, y los españoles, que es lo que nos rodea, comemos rodeados de ruidos. En Europa y Marruecos no es muy diferente. Bueno, corrijo. Es diferente al principio. Quiero decir que cuando entras en un restaurante portugués, holandés o francés, al principio se habla quedo y no hay contaminación acústica desagradable. Es más, los portugueses, que también entienden que si tienen televisión es para enseñarla, la encienden, pero en muchos restaurantes dejan solo la imagen, nada de sonido.

Pero todo esto que les cuento es al principio porque luego, a medida que la comida avanza, en Amsterdam, en París y en Évora, los comensales se desinhiben y el ruido acaba siendo un fragor tan estridente e insoportable como en el de cualquier restaurante del pueblo extremeño más chillón.

Hace años, leyendo Le Figaro, que me parece el gran periódico conservador europeo, uno de esos medios que lo lees y disfrutas independientemente de tu ideología... Encontré, digo, en Le Figaro, una crítica de restaurantes que me gustó mucho porque no solo puntuaba la calidad de los productos, el servicio o el precio, sino que se fijaba en aspectos tan importantes como el ruido, los olores, el estado de los baños... Tomé nota y desde entonces destaco el encanto de los pocos restaurantes silenciosos que encuentro en mis recorridos por Extremadura, el Alentejo y la Beira Baixa.

Mi preocupación no es original, sino que está bastante extendida. Tanto que desde 2013 está en marcha una iniciativa de diferentes chefs españoles de gran prestigio llamada 'Comer sin ruido'. Se han unido a este movimiento silencioso y gastronómico cocineros premiados con estrellas Michelin como Martín Berasategui, Ramón Freixa, Pepe Solla, Carme Ruscalleda, Mario Sandoval... Y así hasta 43 cocineros de renombre, entre ellos, solo un restaurante extremeño: Palacio de los Golfines de Cáceres.

Estiman los chefs del silencio que, para disfrutar de sus creaciones culinarias, es imprescindible gozar de un entorno silencioso que permita al comensal apreciar cada matiz, cada detalle. Aunque el reto fundamental no es conseguir que en un restaurante con estrellas Michelin se coma sin ruido, sino que el silencio y la armonía se extiendan a los bares, tabernas y casas de comidas de toda la vida, donde el ruido del exterior se mezcla con el del local en un cóctel de decibelios que aturde y convierte el placer de comer en un ejercicio estresante: masticas alterado por voces y altavoces y no sabes si te atragantas con calamares a la romana o con chorizo de Pamplona.

Según la organización Mundial de la Salud, España es el segundo país más ruidoso del mundo después de Japón así que el empeño de comer hablando en voz baja va a resultar complicado. Para ayudar a quienes se apuntan a este movimiento, la web comersinruido.com aconseja diversas medidas como separar las mesas adecuadamente para no escuchar al de al lado, no encender aparatos audiovisuales, al menos no encender dos a la vez, acondicionar acústicamente los locales, procurar que los camareros no den voces. En fin, todo un reto en el país del ruido, ruido, tanto ruido...